ACQUISTATO IL .....

# Champagne Ayala Brut Rosé Majeur NV

## Super espressivo

Champagne Rosè Major di Ayala è frutto di una lavorazione accurata di uve Chardonnay, per la metà, con Pinot Noir al 40% e la parte restante di Meunier. Si tratta, dunque, di un classico taglio Champenoise, con uve provenienti da diversi villaggi sparsi in tutte le zone della denominazione. La raccolta, come è normale che sia, è del tutto manuale. La moderna cantina di vinificazione permette l'elaborazione di ogni singola parcella separatamente, valorizzando così il peculiare terroir di ogni vigneto. Elaborato con il metodo tradizionale, il vino base viene inoculato di lieviti selezionati e messo a riposare in bottiglia, dove avviene la presa di spuma e il successivo affinamento per oltre 24 mesi. In seguito, dopo la fase di sboccatura e l'aggiunta di un basso dosaggio, lo Champagne rimane in cantina per almeno altri 24 mesi prima di essere messo in commercio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa pallido e delicato. Al naso, ammalia, generoso e aperto, sprigionando note di frutti rossi, come fragole e lamponi, e di pesche. In bocca è super espressivo, caratterizzato da una bella freschezza, dovuta in parte alla forte predominanza dello Chardonnay. Il finale è avvolgente, con un'importante persistenza del frutto. Particolarmente a suo agio a tavola, Rosé Majeur accompagna piatti gustosi come un filetto di salmone alla piastra o delle costolette di agnello.

Grande Maison de Champagne ad Aÿ, nel cuore dei Grand Crus, dal 1860 Champagne Ayala si distingue per la purezza del suo stile. Lo Chardonnay è il vitigno più rappresentativo della Maison, declinato in mille diverse sfaccettature a seconda del Cru di provenienza. Qui l'assemblaggio è un'arte. E la purezza una firma. Situata sin dall'inizio nel cuore del paese di Aÿ, la Maison gode di una posizione strategica e centrale. Il contrasto tra gli edifici Art Déco del 1914 e le installazioni moderne formano un insieme degno di nota. I serbatoi in acciaio inox si integrano perfettamente nelle cantine secolari scavate sotto le colline, mentre il nero, dal pavimento al soffitto, enfatizza il fascino della Maison. Tutte le tappe di elaborazione dello champagne si svolgono sul posto, dall'arrivo delle uve fino alle spedizioni in Francia e all'estero. E l'organizzazione verticale della cantina permette di limitare le manipolazioni e l'intervento umano, in modo da preservare la qualità dei vini e assicurare uno stile sempre puro.

## La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | champagne |
| **Provenienza** | Francia |
| **Uve** | 50% chardonnay 40% pinot nero 10% meunier |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di Pesce |
| **Vinificazione** | |
| **Sensazioni** | COLORE: Rosa pallido e delicato. PROFUMO: Ammaliatore, generoso e aperto, sprigiona note di frutti rossi (fragole e lamponi) e di pesche. SAPORE: Areato ed espressivo, si caratterizza per la sua freschezza dovuta alla forte presenza dello Chardonnay. Si evidenziano note di lamponi. Il finale si rivela voluttuoso ed avvolgente con un'importante persistenza del frutto |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821